

Angelo Meneghini è il decano con oltre 40 anni d'iscrizione al sodalizio che salvaguarda la tradizione

L'Accademia italiana della Cucina ha premiato i soci di lungo corso

di Rita Boini

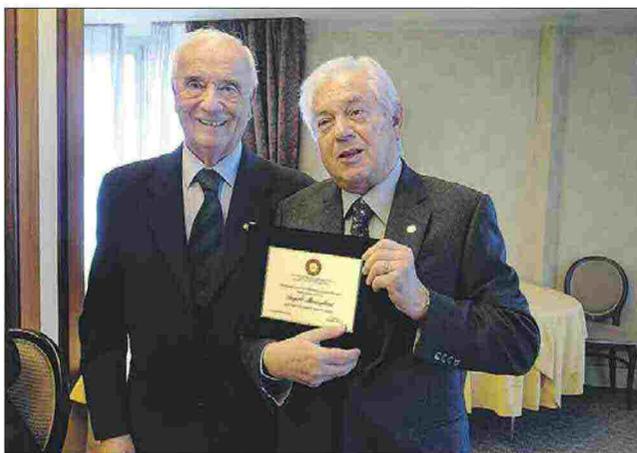
► PERUGIA - Un incontro conviviale organizzato sabato scorso dalla delegazione di Perugia dell'Accademia italiana della Cucina attorno a una tavola imbandita, è stato l'occasione per consegnare diploma e distintivo a tre accademici che quest'anno hanno raggiunto il traguardo di un lungo periodo d'iscrizione a questo sodalizio. Il dottor Angelo Menghini è stato insignito del riconoscimento per i 40 anni di iscrizione, il notaio Adriano Crispolti e il professor Giorgio Milletti hanno raggiunto i 35 anni di iscrizione, l'ingegner Utilio Nasini i 25. La stessa

Delegazione di Perugia raggiungerà il traguardo dei 50 anni dalla fondazione nel 2015. L'Accademia Italiana della Cucina è nata quando un gruppo di amici, riuniti a cena in un ristorante milanese il 29 luglio del 1953, ascoltarono e condivisero l'idea che Orio Vergani, giornalista, fotografo e scrittore, perseguiva da tempo: quella di fondare un'Accademia col compito "di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese".

Un impegno che anche la delegazione di Perugia, attualmente guidata dal dottor Massimo Alberti, segue con impegno.

Tra gli eventi annualmente in programma ci sono incontri conviviali nei ristoranti cittadini. Cene o pranzi che permettono agli chef di esibirsi in menu a tema, sempre riferibili alla tradizione, rigorosamente rispettata o reinterpretata, seguendo però sempre un rigore filologico. Infatti lo scopo di questi incontri è il ritrovarsi tra accademici per discutere, a tavola, di cultura gastronomica, ma anche di stimolare gli chef a mettersi ai fornelli con sapienza e conoscenza. Il filo conduttore dell'ultimo incontro è stato il "Pranzo dei bolliti", al ristorante Fortebraccio dell'hotel Plaza, che ha visto lo chef Gianfranco Ceccarelli cimentarsi con maestria e consa-

pevolezza con cappelletti in brodo e un carrello dei bolliti con sette tipi di carne, cotichino, gallina, testina, zampetti, lingua, manzo. Il precedente appuntamento, dal titolo "Conviviale con un menu a km 0" si era tenuto al ristorante Il Postale del castello di Monterone. Qui lo chef Marco Bistarelli aveva proposto, con l'accademica Maria Letizia Quattroccere, un menu volto a valorizzare i prodotti locali. Un "triangolo di pasta in variazione di carciofi con schiuma di latte di capra" e una rivisitazione della crescionda spoletina hanno, in quell'occasione, raccontato un'altra cucina, sempre però rispettosa delle radici culturali della cucina locale. ◀



Premiazione Il delegato dell'Accademia italiana della cucina Massimo Alberti con Angelo Meneghini appena insignito di targa come socio da oltre 40 anni

Perugia

L'Accademia italiana della Cucina ha premiato i soci di lungo corso

MULTIVIAGGIO: IL BIGLIETTO VERDE!